SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2733-1992

# Cakalang beku



ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional BSN

## Daftar isi

# Cakalang beku

## 1 Pendahuluan

Standar cakalanq beku disusun mengingat produk ini selain dikomsumsi oleh masvarakat Indonesia, juga cukup banyak diekspor.
Di dalam pengolahan cakalang beku masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang sederhana dan tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene.

## 2 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi nersyaratan bahan mencakup : bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan, persyaratan teknis sanitasi dan hygene yang rnencakup : cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk serta cara penyimpanan, persyaratan mutu dan analisis mencakup : mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

## 3 Diskripsi

Ikan cakalang beku adalah suatu produk hasil olahan ikan Cakalang *) segar dan mengalami perlakuan sebagai berikut : utuh atau dengan penyiangan, pencucian, pembekuan dan penyimpanan beku dan fluktuasi suhu 2°C.

## 4 Klasifikasi

Tingkatan mutu ikan cakalang beku digolongkan dalam 2 (dua) tingkatan mutu vaitu, mutu I dan mutu II.

## 5 Persyaratan

**5.1** Bahan baku ikan cakalang beku harus menenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SPI-KKN-01-1982.

**5.2** Bahan pembantu dan bahan tambahan harus tidak merusak dan mengubah komposisi dan sifat khas ikan cakalang beku, jenis dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Deparrtemen Kesehatan Republik Indonesia.

**5.3** Teknik, sanitasi dan Hygene
Proudk ikan cakalang beku harus ditangani, dilah, dikemas, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan pada tempat-tempat, cara din alat - alat yang hygiene dan saniter sesuai dengan SPI – KAN – SPP - 198.

**5.4 Mutu ikan cakalang beku ditetapkan sebagai berikut :**

| Karakteristik | Persyaratan Mutu | |
|---|---|---|
| | I | II |
| a. Organoleptik, min | 7 | 6 |
| b. Mikrobiologi : | | |
| - TPC, per gr, maks | $5 \times 10^5$ | $5 \times 10^5$ |
| - Escherichia coli MPN/gr, maks | 0 | 0 |
| - Salmonella | negatip | negatip |
| c. Kimia : | | |
| - Kadar mercury (Hg) ppm, maks | 0,5 | 0,5 |
| d. Fisika : | | |
| - Suhu Pusat Ikan, maks | $-18^0C$ | $-10^0C$ |

## 5.5 Pengemasan

Ikan cakalang beku tidak dikemas, tetapi dikirim dan dipasarkan secara curai (inbulk).

# 6 Pengambilan contoh dan analisis

**6.1** Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SPI-KAN-PPC-1976.

## 6.2 Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut :

| Karakteristik | Kode |
|---|---|
| a. Organoleptik | SPI-KAN-PPO-1978 |
| b. Mikrobiologi : | |
| - TPC | SPI-KAN-PPM-1978 |
| - Escherichia coli | SPI-KAN-PPM-1978 |
| - Salmonella | SPI-KAN-PPM-1978 |
| c. Kimia : | |
| - Kadar mercury (Hg) | SPI-KAN-PPK-1981 |
| d. Fisika | |
| - Suhu Pusat Ikan | SPI-KAN-PPF-1978 |